

Menu Découverte

La Balade en 3 temps (Entrée, Plat, Dessert) : 59.00 €

La Tentation en 4 temps (Entrée, Plat, Fromages, Dessert) : 75.00 €

Le Délice en 4 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages ou Dessert) : 79.00 €

La Gourmandise en 5 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages & Dessert) : 95.00 €

LES CREVETTES IMPÉRIALES DE CHARENTE,

en trois services, houmous de céleri branche à la noisette et pesto de basilic à la cannelle

OU

LOIGNON ROUGE ROSSA LUNGA DU POTAGER,

contisé, poulpe au barbecue et baies de sureau vinaigrées

LE COQUELET MIÉRAL,

A la bière blanche Mélusine, pâtisson laqué au miel du Boisniard, jus d'un rôti au thym citron

OU / ET

LE MERLAN DE LIGNE,

en vapeur forestière, barbajuan végétal et coquillages gratinés au lard fermier

LE BLEU D'OUVERGNE,

en écrin de cristal, poire de la Verrie et muesli d'avoine

OU

LE CHARIOT DE FROMAGES

affinés de la Maison Beneteau

LA POMME DU VERGER DU LANDREAU,

comme un beignet moderne, crème légère à la vanille fumée et sorbet infusé au sapin

OU

LA PLANTATION ANAMALAI 76%,

comme un sentier du Boisniard, curry épicé du jardin et lait herbacé

OU

LES FIGUES DE SOLIÈS,

en deux services, zéphyr au shiso pourpre et yaourt glacé à l'hibiscus

*Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 3 verres au tarif de 39.00 €
ou en 4 verres au tarif de 45.00 € qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.*

*Notre Chef de Cuisine vous suggère également une balade de décoctions végétales
et animales sans alcool en 3 verres au tarif de 24.00 € ou en 4 verres au tarif de 32.00 €.*

*Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais,
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.*



Carte de Saison

Nos Entrées

LES CREVETTES IMPÉRIALES DE CHARENTE	35.00 €
<i>en trois services, houmous de céleri branche à la noisette et pesto de basilic à la cannelle</i>	
LOIGNON ROUGE ROSSA LUNGA DU POTAGER	29.00 €
<i>contisé, poulpe au barbecue et baies de sureau vinaigrées</i>	
LE SANDRE DE LOIRE	37.00 €
<i>cuit à la torche, navet au mucilage de cacao et sabayon au curry</i>	
LA LANGOUSTINE BRETONNE	46.00 €
<i>en trois services, laitue celtuce au Noilly-Prat et lait à la muscade</i>	

Nos Plats

LE COQUELET MIÉRAL	36.00 €
<i>à la bière blanche Mélusine, pâtisson laqué au miel du Boisniard, jus d'un rôti au thym citron</i>	
LE MERLAN DE LIGNE	38.00 €
<i>en vapeur forestière, barbajuan végétal et coquillages gratinés au lard fermier</i>	
LE BAR DE LIGNE	46.00 €
<i>nacré, cheese cake à la carotte et jus végétal aux baies roses</i>	
LE FILET DE BŒUF WAGYU A4	105.00 €
<i>à la plancha, tatin d'échalotes maraichères du jardin et sauce au poivre salé des côtes</i>	

Nos Fromages

LE BLEU D'OUVERGNE	17.00 €
<i>En écriin de cristal, poire de la Verrie et muesli d'avoine</i>	
LE CHARIOT DE FROMAGES	19.00 €
<i>affinés de la Maison Beneteau</i>	

Nos Desserts

LA POMME DU VERGER DU LANDREAU	18.00 €
<i>comme un beignet moderne, crème légère à la vanille fumée et sorbet infusé au sapin</i>	
LA PLANTATION ANAMALAI 76%	18.00 €
<i>comme un sentier du Boisniard, curry épicé du jardin et lait herbacé</i>	
LES FIGUES DE SOLIÈS	18.00 €
<i>en deux services, zéphir au shiso pourpre et yaourt glacé à l'hibiscus</i>	

Si vous souffrez d'allergies, faites-en part à notre Maître d'Hôtel.

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable

Menu Dégustation

Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h00 au dîner

129.00 €

LE SANDRE DE LOIRE,

cuit à la torche, navet au mucilage de cacao et sabayon au curry

LA LANGOUSTINE BRETONNE,

en trois services, laitue celtuce au Noilly-Prat et lait à la muscade

LE BAR DE LIGNE

nacré, cheese cake à la carotte et jus végétal aux baies roses

LE FILET DE BŒUF WAGYU 44

à la plancha, tatin d'échalotes maraîchères du jardin et sauce au poivre salé des côtes

LE BLEU D'AUVERGNE,

en écrin de cristal, poire de la Verrie et muesli d'avoine

OU

LE CHARIOT DE FROMAGES

affinés de la Maison Beneteau

LA POMME DU VERGER DU LANDREAU,

comme un beignet moderne, crème légère à la vanille fumée et sorbet infusé au sapin

OU

LA PLANTATION ANAMALAI 76%,

comme un sentier du Boisniard, curry épicé du jardin et lait herbacé

OU

LES FIGUES DE SOLIÈS,

en deux services, zéphir au shiso pourpre et yaourt glacé à l'hibiscus

Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 5 verres au tarif de 59.00 € par personne qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.

Notre Chef de Cuisine, de son côté, vous suggère une balade de décoctions végétales et animales sans alcool en 5 verres au tarif de 40.00 € par personne.